

# 正宗万州烤鱼配方培训

产品名称	正宗万州烤鱼配方培训
公司名称	四川正巴蜀餐饮有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	成都市武侯区龙井东街186号
联系电话	13558609588

## 产品详情

万州烤鱼采用“先腌制，后烤，再炖”的独特技巧，融合了腌、烤、炖三种技艺的精华。充分借鉴了传统川菜及火锅的用料特点。以其秘制的配方，精湛的烹调技艺引领着现代烹鱼的潮流。精选几十种香料及调料，结合现代膳食，科学烹调而成，其特点：鱼肉外酥里嫩，烧烤味浓郁，麻辣双管齐下，色泽鲜亮，营养丰富，烤制方法多种，味道鲜美奇特。

正巴蜀万州烤鱼培训内容：

- 1、正宗万州烤鱼原材料的选购
- 2、原材料的腌制处理和加工方法
- 3、烤鱼底料的炒制技巧
- 4、鱼在烤制过程中的火候掌握
- 5、菜品的炒制和底料的搭配
- 6、不同味型的烹制技巧

四川正巴蜀餐饮培训加盟中心所传授万州烤鱼学习内容包括：

- 1、各种基本口味配方包含泡椒味烤鱼，酱香味烤鱼，耗油味烤鱼，葱烧味烤鱼，椒香味烤鱼，香辣味烤鱼，豉汁味烤鱼，水豆豉味烤鱼，
- 2、烤鱼专用的秘制红油和秘制鲜香膏的配方和制作工艺;
- 3、各种鱼类的品质鉴别、加工方法、保管方法、腌制技巧等;

4、烤鱼烧烤料的配制、火候掌握等。

5、现新推出烤猪脚、烤鸡项目。

正巴蜀万州烤鱼的味型：香辣味、麻辣味、泡椒味、豆豉味、酸辣味

四川正巴蜀郑重承诺：一对一教学，手把手的传授、独特配方制作讲解，学员亲手操作、理论结合实际，保证每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。为方便不便加来参学习的学员，可进行函授学习。以上项目由专职老师任教，所有项目均包教会！